

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

4/2017

Luther lockt Gäste S. 28 | Kunst und Design auf dem stillen Örtchen S. 39 |
Heißluftdämpfer: Die kompakten Kleinen kommen S. 42



App ins Bett

Digitale Hotelbuchung S. 16

Zeit ist Geld

Warum bemühen wir den Managerspruch »Zeit ist Geld« beim Genussthema Kaffee und Tee? Weil Sie sich für Auswahl und Zubereitung der Heißgetränke Zeit nehmen sollten. Nur so generieren Sie ein erfolgreiches Geschäft.

Text: Anna Engberg



QUELLE: WERBEFOTO-BURGER.CH/FCU

Qualität, Herkunft und Röstungsverfahren spielen in diesem Jahr die größte Rolle beim erfolgreichen Kaffeegeschäft. »Third Wave« (dritte Welle) nennt sich diese Rückbesinnung auf den Ursprung der Kaffeepflanze in der jüngsten Kaffeegeschichte. Die Gäste wollen es ganz genau wissen: Aus welcher Anbauregion stammt der Kaffee? Gastronomen sollten verstärkt auf ihre Bezugsquellen achten, indem sie ihre Kaffeeangebot nicht nur nach den beiden wirtschaftlich wichtigsten Mainstreamsorten Arabica oder Robusta austafeln, sondern das genaue Herkunftsland und die Anbauregion auf ihrer Karte benennen – ähnlich der Weinkarte. Insbe-

Die Menge macht's

- 1 TL (3-4 g) pro Tasse (250 ml)
- 2 TL (10-15 g) pro Kanne (1 l)
bei fein gemahlenem, gebrochenem und gerolltem Tee
- 3 TL (10-15 g) pro Kanne (1 l)
bei großen Teeblättern

sondere die widerstandsfähige Kaffeessorte Robusta, die nicht wie die Arabica im Hochland, sondern auch in tieferen Lagen gedeiht und derzeit rund 30 Prozent der Sorten am Markt ausmacht, gewinnt auf Grund ihres höheren Koffeingehalts zunehmend an Popularität.

Helle Sorten durch kurze Röstung

Die Auswahl der richtigen Bohne nebst Röstungsart ist heute von entscheidender Bedeutung für den Konsumenten: Längst sind nicht mehr nur die dunklen Espressosorten gefragt. Helle Röstungen sind in den USA und Skandinavien schon länger im Trend. Jetzt möchte man die fruchtbetonten Kaffeesorten auch hierzulande verstärkt verköstigen. Eine kürzere Röstdauer verleiht den Bohnen ihre helle Optik nebst Fruchtnote und höherem Säureanteil. Zwar ist die helle Bohne nicht jedermanns Sache, doch im Kaffeeangebot heutiger Gastronomen sollte sie nicht fehlen.

Die Antwort auf Discounterkaffee

Mehr als 800 aromatische Komponenten schlummern in der Kaffeebohne. Mikroröstereien kitzeln diese jetzt heraus, indem sie die Kaffeebohnen in kleinsten Mengen zu hochwertigem Röstkaffee veredeln. Die besonders schonende Röstung wird zum Beispiel im Trommelröstverfahren bei niedrigen Temperaturen bis maximal 200 Grad erreicht. Den großen Unterschied zum früheren Discounterkaffee schmeckt man auch deshalb, weil Mikroröstereien Kleinbetriebe sind, die in Handarbeit weniger als 50 Tonnen Bohnen pro Jahr rösten – inzwischen gibt es davon eine ganze Menge.

»Pour-Over« ist Trend

Filterkaffee ist wieder en mode. Allerdings firmiert er jetzt unter dem Label »Pour-Over« und kommt dank besonderem Augenmerk auf exzellente Sorten, qualitativ hochwertige Bezugsquellen und Mikroröstung als besonders erlesenes und hocharomatisches Kaffeeerlebnis daher. Cold Brew heißt die neueste Zubereitungsart aus dem Coffeebusiness. Der Trend aus den USA und Japan verwendet als Grundlage einen über mehrere Stunden hinweg kalt gebrühten Kaffee. Dazu wird Filterkaffee mit kaltem Wasser aufgegosson und nach mindestens zwölfstündiger Ziehdauer bei Raumtemperatur gefiltert. Serviert wird das extrahierte Kaffeegetränk mit Eiswürfeln im Glas – je nach Variation mit Sahne, Milch oder auch mit Spirituosen als alkoholisches Kaffee-Cocktail-Mixgetränk. Die Cold Brew-Kaffeegetränke sind besonders aromatisch und gut bekömmlich.

Ein Nischentrend ist die Zubereitung von sogenanntem »Bullet Proof Coffee«: Die Tradition, Butter und einen Esslöffel Kokosöl in den Kaffee zu geben, hat ihren Ursprung im tibetischen Hochland, wo man Yakbutter in den Kaffee mischt. »Bullet Proof Coffee« ist eine kalorienreiche, schaumige Alternative zum »Schwarzen«. Ebenfalls immer öfter auf Karten finden sich Kaffeespezialitäten mit Ge-



Baristas sollten sich über die Herkunft ihrer Kaffeebohnen genau informieren.

würzbeimischungen, wie der Kurkuma Latte oder der Chai Latte in Anlehnung an entsprechende Teeheißgetränke.

Alternativen zum Kaffeeweißer

Weniger ein Trend, dafür aber eine nachhaltig wachsende Entwicklung im gastronomischen Kaffeegeschäft ist die zunehmende Nachfrage nach pflanzlichen und laktosefreien Milchalternativen: Kaffeesommeliers bieten ihren Gästen deshalb neben klassischer und laktosefreier Kuhmilch auch gern vegane Alternativen auf der Basis von aufschäumbarer Soja-, Mandel- oder Hafermilch im Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkaffee an.

Kaffeewelt und Apps

Auch vor der Kaffeebranche macht die Smartphonedigitalisierung nicht halt: Apps sind auch bei Baristas weiterhin im Kommen. Die »Great Coffee«-App (erhältlich für iOS) erläutert dem Servicepersonal die Zubereitung von Kaffeegetränken auf Espressobasis.

Mit der iOS-App »TrackMyCoffee« kann der hauseigene Barista den Überblick über seine Lieblingskaffeesorten und bisherige Verkostungen behalten: Sorten und Geschmack von Kaffee und Crème werden in der Anwendung ebenso notiert wie Einstellungen zur Kaffeemühle und das Zusammenspiel der Sorten in verschiedenen Kaffeezubereitungen wie Cappuccino oder Latte Macchiato.

Teekonsum nimmt zu

Grün, Weiß, schwarz oder Rot, heiß aufgebrüht oder bei 50 Grad gezogen, mit Kandis, Gewürzen, Ingwer oder einfach pur: So viele

Eilles
TEE

TEE MIT INNOVATION UND KREATIVITÄT

J.J.DARBOVEN GmbH & Co. KG • Pinkertweg 13 • 22113 Hamburg
Tel.: 040/7 33 35-0 • Fax: 040/7 33 35-163
www.eilles-tee.de • www.darboven.com • www.plateanum.com • www.chaipur.com



QUELLE: ANNA ENGBERG

Teesorten es gibt, so viele unterschiedliche Zubereitungsarten gibt es auch. Die richtige Teezubereitung hat in vielen Kulturen eine lange Tradition und sollte deshalb im gastronomischen Service nicht unterschätzt werden. Tee ist in jedem gastronomischen Angebot zu finden – und wird von den Deutschen nach dem Kaffee zunehmend gern getrunken: Pro Kopf und Jahr sind es mittlerweile 68 Liter.¹ Weltweit gesehen liegt Tee auf der Rangliste sogar noch vor dem Kaffee. Zu den Teetrinkern zählen neben den Briten die Inder, Chinesen und Japaner.

Entschleunigung gewünscht

Teecafés sind auch hierzulande der neueste Trend und machen deutlich, dass Konsumenten verstärkt nach Entschleunigung vom hektischen Alltag, Entspannung und Achtsamkeit bei einer Tasse Tee suchen. Und doch wird Tee im gastronomischen Tagesbetrieb vielfach nur mit siedendem Wasser kurz überbrüht und direkt serviert. Dabei finden wichtige Faktoren für das optimale Geschmackserlebnis, wie die richtige Siedetemperatur und Ziehzeit sowie die Dosierung bei losem Tee, oftmals keine Beachtung. Das schmälert das Erlebnis für den Gast und den Teekenner allemal.

Ebenso entscheidend dafür, ob der Tee für den Gast zum Genuss wird, ist die Art und Weise, wie dieser serviert wird: von der Auswahl der passenden Kanne, eines geeigneten Teeservices und -tablets bis zum Bei-fügen praktischer Helfer und dekorativer Elemente. Insbesondere Tees mit exotischen Ursprüngen sollten nicht achtlos in der gleichen Weise serviert werden wie der hiesige Earl Grey, Früchte- oder Kräutertee. Wer einen aufmerksamen Blick auf die kulturellen

Hintergründe und Zeremonien fremder Teekulturen wirft, kann seinen Gästen beim dem Genuss einen echten Mehrwert bieten.

Wasserqualität im Blick

Damit Teeheißgetränke im Restaurant gelingen, ist weiches frisches Wasser die erste Grundvoraussetzung: Den Härtegrad ihres Leitungswassers können Gastronomen mit speziellen Teststreifen ganz einfach selbst bestimmen: Bis zu einem Grad von acht deutscher Härte beziehungsweise unter 1,5 Millimol pro Liter nach internationaler Maßeinheit ist das Wasser für den Teeaufguss weich genug. Über diese Werte hinaus ist die Verwendung eines Wasserfilters zu empfehlen.² Ebenso wichtig wie frisches Qualitätswasser ist die richtige Dosierung: Ist der Tee nicht in Beuteln vorportioniert, sondern lose, gilt die Faustregel: ein Teelöffel beziehungsweise drei bis vier Gramm Tee auf eine 250-Milliliter-Tasse. Allerdings gibt es hier Tücken: klein gemahlene, gebrochene und gerollte Teeblätter wiegen schwerer als großblättrige Tees. Deshalb werden bei großblättrigem Tee rund drei Teelöffel pro Liter angesetzt, während bei gemahlten und gebrochenen Tees bereits zwei Teelöffel genügen. Insgesamt sollten es dann zehn bis 15 Gramm Tee pro Ein-Liter-Kanne sein.

Auf die Uhr geschaut

Auch die Siedetemperatur und Ziehzeit sind von Tee zu Tee verschieden. Schwarz-, Kräuter- und Früchtetees, die europäischen Klassiker, werden mit sprudelndem Kochwasser direkt aufgebrüht und ziehen idealerweise zwischen drei bis vier Minuten lang. So erhält der Tee nicht nur seinen Hauptgeschmack, sondern auch die gewünschte Farbe und ätherische Wirkung. Grundsätzlich gilt: Je länger Sie einen Teeaufguss ziehen lassen, desto bitterer wird er auf Grund der Gerbstoffe (Tannine) im Nachgeschmack. Die zarten asiatischen Weiß- und Grüntees sollten Gastronomen keinesfalls mit kochendem Wasser, sondern mit 70 bis 80 Grad heißem Wasser übergießen. Teeblätter können problemlos mehrfach verwendet werden. Die Ziehzeit ist mit 20 Sekunden bis zu zwei Minuten vergleichsweise kurz: gebrochener Tee entfaltet sein Aroma schneller als große Teeblätter.

Tee richtig servieren

Tassen und Kanne für heißen Tee sollten stets gut vortemperiert werden, um ein optimales Geschmackserlebnis zu garantieren. Je frischer desto besser: Große Teeblätter und andere Zutaten, wie Ingwer oder Orange, dürfen auch frisch im Tee serviert werden und machen den Tee optisch und geschmacklich attraktiver. Mitgedacht: Servieren Sie zum Tee immer auch eine Ablagemöglichkeit für Teebeutel, Sieb, Teeei oder lose Zutaten, etwa einen Teebeutelbehälter oder eine separate Schale. Bei Glasbehältern ist eine zusätzliche Ummantelung mit Stoff oder Strick eine gute



NEUER TEEGENUSS



MEßMER PROFILINE TEE FÜR GASTGEBER

Meßmer ProfiLine

Gastronomie- und Großverbraucher-Service
Tel.: 04105/5 04-0 · Fax: 04105/6 24-0

E-Mail: profiline@LSH-ag.de · www.profiline.otg.de

Informationen auch über den Meßmer Vertriebspartner

JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH

kostenlose Info-Hotline: 00800/72 72 53 31

www.jde-professional.de



QUELLE: ANNA ENGBERG

Teegenuss für den Gast: fachgerecht zubereitet und stilvoll serviert.

und zugleich dekorative Möglichkeit, den Gast vor zu heißen Gefäßen zu schützen. Begleiter, wie Milch, Honig, Kandis, Zucker oder Kluntjes, sollten Sie je nach klassischer Zubereitungsart stets mitservieren. Verwenden Sie ausschließlich Teekannen aus Keramik oder Glas, jedoch keine aus Metall. Wenn der Tee eine Minute lang abgekühlt ist, besitzt er seine ideale Trinktemperatur von 60 bis 65 Grad (bei Tassen). In größeren Kannen und bei Grüntees dauert die Abkühlung etwas länger. Warum nicht einmal wie bei den Briten ofen-warme Scones, ein kleines Früchtebrot oder Teekuchen mitservieren? Ihre Gäste werden überrascht sein!

Zeremonien rund um die Welt

Neben den gängigen Klassikern Schwarztee, Früchtetee und Kräutertee, werden immer häufiger exotischere Teesorten aus Indien, China und Südostasien bestellt. Ähnlich faszinierend ist für Tee Freunde die orientalische

Kultur. Grund genug, sich einmal ein genaues Bild über länderspezifische Zubereitungsarten zu verschaffen.

Indisch – gewürzvoll und scharf mit Milch:

Beliebt ist der indische Chai, ein schwarzer Assamtee, der traditionell nicht in der Tasse aufgebriht, sondern zusammen mit Milch, Zucker und frischen Gewürzen auf dem Herd gekocht wird. Bei der Masala, der besonderen Gewürzzusammenstellung, dürfen nicht nur Kardamom, Zimt, Nelken, Sternanis und Vanille verwendet werden, sondern auch Pfeffer, Muskat und Ingwer, sodass die Teemischung insgesamt sehr anregend wirkt. Als Spielart lässt sich indischer Tee auch mit Eiswürfeln im Glas servieren.

Japan und China – Matcha Tee und Teeriten:

Chinesen und Japaner haben gleichermaßen eine uralte Teetradition. Die japanische Teeceremonie hat Kultcharakter und ist

ein historischer, nahezu religiöser Ritus für sich. Inzwischen hat es japanischer Matcha (gemahlenes Grüntee Pulver) als Trendgetränk bis nach Europa geschafft. Wenn sie den Edeltee servieren möchten, sollten Sie ein bis zwei Gramm des hochpreisigen Pulvers mit 80 Grad heißem, nicht kochendem Wasser übergießen und mit einem Bambusbesen in einer Schale schaumig schlagen. Die Wassermenge pro Matchaschale variiert von 60 bis 100 Milliliter, je nachdem, ob der Gast eine starke oder dünne Zubereitungsart wünscht.

Orientalische Tees – gezuckert ohne Milch:

Die arabische Welt ist für ihre Tee Geschichte gleichsam berühmt. Türkischer Schwarztee wird traditionell in einem Zwei-Kammern-Teekessel, dem sogenannten Çaydanlık, auf dem Herd gekocht, wobei sich die Teeblätter in der oberen Kammer befinden. Servieren Sie ihn mit Zuckerwürfeln und wie selbstverständlich ohne Milch in transparenten Teegläsern. Anders verhält es sich mit marokkanischem Minztee: Hierfür wird zunächst ein grüner Teesud aufgekocht, mit frischer Minze ergänzt und mit Zucker im Teekännchen und orientalisch verzierten Teegläsern serviert. Es darf bis zu fünfmal nachgeschenkt werden.

Ostfriesischer Tee – mit Stövchen und Kluntjes:

Die ostfriesische Teekultur ist weit hin bekannt und übrigens die einzig nennenswerte aus dem deutschsprachigen Raum. Wer ostfriesischen Tee führt, sollte diesen stets mit Stövchen, Sahnekännchen, Kluntjes und Silberlöffel bereitstellen. Auch ein passendes blau-weißes Service in ostfriesischer Manier hat Hinguckereffekt. ●

Quellen:

¹ Deutscher Teeverband, Jahresbericht Okt. 2016: http://www.teeverband.de/presse/presse_texte/Markt_und_Zahlen-Wirtschaft/2016/TEEWKF_KonsummeldungOkt2016.php

² Angaben zur optimalen Wasserhärte und Bestimmung: <https://www.tea-exclusive.de/Tee-Zubereitung> und <https://www.obi.de/ratgeber/wohnen/haushalt-und-aufbewahrung/wasserhaerte-bestimmen>

Es gibt einen Grund...
FÜR HÖCHSTEN GENUSS.

SEEBERGER
KAFFEEESPEZIALITÄTEN

www.seeberger.de

1844